



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MINESTRONE

www.miele.com.tr

1000 ml Et- veya Sebze suyu
50 gr. dilimlenmiş Jambon
1 Soğan, doğranmış
100 gr. Yeşil fasulye (Dondurulmuş)
100 gr. Bezelye (Dondurulmuş)
100 gr. Kereviz, doğranmış (Dondurulmuş)
100 gr. Havuç dilimi (Dondurulmuş)
150 gr. Patates, küpler halinde doğranmış veya 50 gr. ince makarna
2 çay kaşığı Kekik, maydanoz, mercanköşk
1-2 Domates
100 gr. Parmesan, rendelenmiş
Tuz

Et suyu, Jambon, soğan, fasulye, kereviz, havuç, patates veya makarnayı ve baharatlı otları bir kabın içine koyunuz ve üstü kapalı bir şekilde 850 Watt gücünde yakl. 10 dakika pişiriniz ve sonra 450 Watt gücünde yaklaşık bir 15 dakika daha pişiriniz. Arada bir karıştırınız.

Domatesleri soyun, küp küp doğrayın ve çorbanın içine koyun.

Çorbanın içine bolca Parmesan serpiniz veya peyniri ayrı olarak servis yapınız.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 31.01.2025